



## DE SNACKPLANK- FILOSOFIE

Tu vind eten op een gezamenlijke plank serveren een van de beste ideeën in de geschiedenis van eten en etenjes geven. Het is een teken van gastvrijheid en waardering voor het eten dat verder gaat dan een maaltijd op een bord. Foodsharing brengt mensen samen, door te delen, te eten en te verblijden, meer dan een traditionele maaltijd aan tafel. En planken zijn niet zo leuk om te maken en naar te kijken als om te eten.

Een plank is al snel het middelpunt van een feestje, of je er nou een voorgerecht, hoofdgerecht of nagerecht op serveert. Mensen gaan er vanzelf omheen staan, roepen 'e' en 'ah' alsof het om een prachtige baby gaat en genieten van al het lekkers dat erop ligt. En er is voor elk wat wils.

Omdat je van alles op planken kunt serveren, zijn ze ideaal voor een groep mensen. Iedereen (vooral kinderen!) kan experimenteren met nieuwe dingen, omdat iedereen de vrijheid heeft om te kiezen en zelf een hoofdzaakje samen te stellen. Zelfs moeilijke etes proberen meestal wel iets nieuws uit, om tot de ontdekking te komen dat ze het zowaar lekker vinden.

Het mooie van een plank samenstellen is dat het echt niet veel moeite kost. Je kunt in een paar minuten een prachtige plank maken met wat je in huis hebt. Het is een kwestie van weten wat je hebt en wat je eventueel nodig hebt. Waarschijnlijk heb je al verschillende ingrediënten die

perfect zijn voor je plank, waarmee je optimaal gebruik maakt van wat er in je vrieskast, koelkast of diepvries ligt. Een plank is perfect om restjes op te maken, je koffiekaas leeg te maken en mensen eten te geven zonder te koken.

Elke snack of maaltijd kan op een plank! Of het nou om een etenstje, een voetbalwedstrijd, een verjaardagsfeestje, babyshower, verloving of gewoon een filmaavond met het gezin gaat, een plank maken die bij de gelegenheid past is altijd leuk en je maakt er gezamenlijk indruk mee.

Je kunt je plank zo formeel of informeel maken als je wilt: leg alles gewoon op de plank en vul alle lege plekjes op of neem de tijd en ontwerp een feestelijk en esthetisch kunstwerk. Het gaat erom dat je creatief bent en het eten op een interessante en aantrekkelijke manier serveert. We eten eerst met onze ogen, dus iets simpels als de snacks voor je kinderen in een leuke vorm leggen of een plank vol leggen met heerlijke soorten vlees en kaas zorgt voor een ongebruikelijke eetervaring die je nog heel vaak wilt herhalen.

Het is de bedoeling dat je de plank van tevoren maakt, dan kun je er samen met je diebstelen van genieten, hoef je tussenendoor maar heel weinig te doen en hoef je na afloop nauwelijks iets op te ruimen. Een geslaagde plank maken vergt wat planning, maar als je het concept eenmaal in de vingers hebt, is het een ideale optie voor je maaltijden en etenstjes, waar je heel vaak gebruik van zult maken. Met een



# ROMANTISCHE PLANK

VOOR 2 PERSOENEN | GEBRUIK EEN PLANK VAN CA. 40 x 15 CM MET EEN HANDVAT

Plan een romantische avond met z'n tweeën, gewoon thuis, met een plank vol lekkere vleeswaren, kazen en bijgerechten. Dit is onze favoriete manier om een vrijdag- en/of zaterdagavond door te brengen. We brengen de kinderen naar bed en daarna maken we samen deze plank. We hebben dit al zo vaak gedaan dat we precies weten welke soorten kaas en vlees het best bij elkaar passen en welke knabbels erbij horen. We brengen uren samen door en genieten van elkaar, deze plank en een fles van onze favoriete wijn. Een welbestede avond!

- 2 eetlepels (30 g) kersenviem
- 2 eetlepels (40 g) honing
- 2 eetlepels (30 g) vijgenjam
- 2 eetlepels (22 g) grove mosterd
- 4 dunne plakjes soppressata
- 4 dunne plakjes prosciutto
- 4 dunne plakjes salami
- 4 dunne plakjes coppa
- 85 g belegen witte cheddar
- 85 g belegen Goudse kaas
- 85 g manchego
- 85 g sponje kaas, zoals magor
- 35 g marcona-amanieten
- 4 gedroogde abrikozijn
- 30 g gemengde olijven
- 30 g rode druiven
- 4 dunne plakjes appel (red delicious of honeycrisp)
- 1 verse vijg, doormidden

1. Doe de kersenviem, honing, vijgenjam en mosterd in kleine kommetjes.
2. Leg de volgende vlees-, kaas- en spreadcombinaties naast elkaar op de plank, zodat jullie ze samen kunnen eten:
  - De soppressata, witte cheddar en kersenviem passen het best bij elkaar.
  - De prosciutto, Goudse kaas en honing passen het best bij elkaar.
  - De salami, manchego en vijgenjam passen het best bij elkaar.
  - De coppa, sponje kaas en grove mosterd passen het best bij elkaar.
3. Leg het slot de amandelen, gedroogde abrikozijn, olijven, druiven, plakjes appel en vijg op de plank.



# PLANKEN VOOR GASTEN EN SPECIALE GELEGENHEDEN

Ik vind dat elke samenkomst van vrienden en familie een speciale gelegenheid is die gevierd moet worden. En speciale gelegenheden vragen om speciale snacks. Dit zijn planken die iedereen gegarandeerd prachtig en vernuttelijk vindt. Ze zijn verteidelijk en feestelijk. Of het nou om een verjaardag, een belangrijke sportwedstrijd, een verloving of gewoon een etentje op zaterdagavond met je beste vrienden gaat, deze prachtige planken houden iedereen urenlang zoet.

# MIMOSA- PLANK

VOOR 6-8 PERSONEN | GEBRUIK EEN DRAAIPLATEAU VAN CA. 45 CM

Start je gezamenlijke brunch op een feestelijke manier door je gasten hun eigen mimosa's te laten mixen. Met deze plank vol sappen en fruit tillen je gasten hun mimosa naar een hoger niveau. Wij hadden een geweldige middag met onze vrienden en deze plank. We inspireerden elkaar om verschillende smaken uit te proberen en geloof het of niet, maar een van de favorieten was het groene sap. Zoooo lekker!  
Zo zie je maar dat mimosa's meer zijn dan alleen sinaasappelsap en champagne. Proost!

480 ml sinaasappelsap, gekoeld  
480 ml borsuichensap, gekoeld  
480 ml appel-mango-kiwisap, gekoeld  
2 flessen ( elk 750 ml) champagne, gekoeld  
10 g bramen  
8 cocktailprikkers  
10 g blauwe bessen  
90 g mango, in blokjes  
50 g granita-aperolitten  
80 g ananas, in blokjes, plus 6 partjes ananas  
85 g aardbeien, in blokjes, plus 5 hele aardbeien  
75 g frambozen  
150 g granita-votjes  
1 grote sinaasappel, in dunne schijfjes  
8 minikaneelrolletjes  
12 donut holes  
2 verse takjes munt

1. Schenk het sinaasappelsap, borsuichensap en appel-mango-kiwisap in kleine karaffen en zet ze op het draaiplateau. Serveer de flessen champagne op het draaiplateau of zet ze in een spinnemast met het draaiplateau om ze koud te houden.
2. Rijg 5 bramen aan 4 cocktailprikkers. Rijg 5 blauwe bessen aan 4 cocktailprikkers. Zet deze bessen- en blauwebessenprikkers in kleine kommen en zet de kommen naast de karaffen met sap.
3. Doe de resterende bramen en blauwe bessen in kleine kommen. Doe de blokjes mango, granita-aperolitten, blokjes ananas, blokjes aardbei en frambozen ook in kommen en zet alle kommen langs de rand van het draaiplateau.
4. Doe de granita-votjes in een kom en zet de kom in het midden van het draaiplateau. Leg de schijfjes sinaasappel, partjes ananas, hele aardbeien, minikaneelrolletjes en donut holes rond deze kom.
5. Gebruik de verse munt als garnering en om verschillende soorten mimosa's te maken.

## TIPS

- Je kunt er ook wat (ijs bij) zetten voor de liefhebbers.
- De verhouding hangt af van wat iemand het duidelijkst wil proeven – het sap of de champagne. Mix een derde het sap en twee derde champagne voor iemand die meer champagne wil proeven, wissel die hoeveelheden om voor iemand die een minder sterk drankje wil en mix half sap en half champagne voor een gemiddeld sterke mimosa.